REVUE DE VITICULTURE

L'EMPLOI DE L'ACIDE CARBONIQUE COMME ANTIFERMENT EN VINIFICATION (1)

De tous temps, les hommes ont cherché à conserver, en totalité ou en partie, les sucres des jus de fruits à l'abri des atteintes des agents naturels qui, spontanément, les transforment en boissons fermentées.

Au récent Congrès international des Industries agricoles, j'ai présenté sur l'*Industrie des Jus de Raisin* une étude dont j'ai l'honneur d'offrir un exemplaire à l'Académie.

J'y ai montré que, dans la préparation des jus de raisin, le seul procédé qui leur conserve intégralement leurs propriétés et leurs caractères originaux est la filtration stérilisante sur des tissus d'amiante spéciaux, suivie de la mise en bouteilles aseptique.

Mais, aussi bien que la pasteurisation et la concentration, antérieurement employées dans ce but, la filtration stérilisante ne peut s'effectuer que sur des jus de raisin dépouillés et limpides. Pour éviter le départ de la fermentation spontanée avant que ce stade soit atteint, on a employé les antiseptiques, l'acide sulfureux, les benzoates, etc.; ils sont particulièrement indésirables. On a employé aussi le froid artificiel, qui présente encore des aléas. Les Etablissements Seitz y ont substitué l'acide carbonique, en appliquant une observation faite par Bœhi il y a 70 ans :

« *Sous une pression de 8 kilogr. d'acide carbonique, la fermentation alcoo-* « *lique d'un jus sucré est totalement entravée.* »

J'ai pu voir en Allemagne, à Bingen, à Kreuznach, des installations industrielles établies sur ce principe. Les récipients sont des tanks en acier, émaillés ou vitrifiés intérieurement, qui résistent à la pression ; quand le dépouillement des jus est achevé, on procède à un soutirage isobarométrique, on laisse se dégager l'acide carbonique, et on effectue la filtration stérilisante et la mise en bouteilles aseptique.

A Victoria, près de Cape-Town, une entreprise de ce genre expédie chaque année à Londres 1.200.000 bouteilles de jus de raisin, qui passent l'équateur sans fermenter.

La démonstration de l'efficacité du procédé n'est plus à faire.

*
* *

Un autre problème s'est posé, dont les conséquences sont extrêmement étendues :

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture, le 27 juin 1934.

Les préparateurs de jus de raisin emploient l'acide carbonique artificiel livré par le commerce. — Quel serait l'avenir, comme antiferment, de l'acide carbonique qui se dégage au cours de la fermentation du jus de raisin ?

Il est considérable :

Dans la préparation des vins de liqueur, il peut, en grande partie, se substituer aux mutages à l'alcool.

Dans la préparation des vins blancs liquoreux, il peut, en grande partie, se substituer à l'acide sulfureux. Il en est de même dans l'édulcoration des vins blancs secs pour la préparation des vins blancs moelleux.

Dans la préparation des vins mousseux, il apporte à la technique une heureuse modification.

Dans la préparation des vins ordinaires dans les pays chauds, il fournit un nouveau moyen d'éviter les conséquences fâcheuses des températures trop élevées.

Dans les opérations que j'ai pu faire ou contrôler, l'acide carbonique n'agit pas par la pression. Il agit par sa masse, par la quantité dissoute, à la manière d'un antiseptique. Il faut environ 15 gr. par litre d'acide carbonique dissous, pour empêcher la fermentation des sucres par la levure. Or, à la température de 15 à 20 degrés, il faut environ 8 atmosphères, au 8 kilogr., pour dissoudre 15 gr. d'acide carbonique par litre. A température plus basse, il faut une pression moindre ; à température plus élevée il faut une pression plus grande.

*
* *

Vins de liqueur. — Les anciens n'obtenaient des vins doux avec leurs raisins ordinaires qu'en les chauffant ou les concentrant. Leurs vins de liqueur supérieurs, leurs vins « apyres », qui n'avaient pas besoin d'être chauffés, étaient préparés avec des raisins riches, qu'on laissait même passeriller sur des claies. Les jus, très sirupeux, atteignaient une richesse saccharine correspondant à 20 degrés et plus. La fermentation s'arrêtait aux environs de 15 à 16 degrés d'alcool, et il restait 5 degrés ou plus en sucre ou en « liqueur ».

Ce sont les véritables vins de liqueur naturels qui se préparent ainsi.

Au moyen âge, on a introduit la pratique des mutages à l'eau-de-vie ou à l'alcool dans la préparation des vins de liqueur. On dit que c'est Arnaud de Villeneuve ou Raymond Lulle qui a trouvé l'alcool. J'ai de sérieuses raisons de penser que ce sont les grands docteurs arabes de la civilisation nabathéenne qui ont introduit l'alcool dans la préparation des vins de liqueur ; ils avaient inventé l'alambic pour extraire le parfum des fleurs ; l'alcool est un mot d'origine arabe ; son usage dans la préparation du Marsala, du Malaga, du Xerès, remonte à l'époque où ces descendants des Chaldéens ont passé les colonnes d'Hercule et répandu leur brillante civilisation en Espagne et dans les Iles.

L'alcool permet d'économiser le passerillage des raisins sur les claies. Un jus de raisin de 15 degrés en puissance, qui donnerait un vin sec, peut, après

addition de 5 à 6 % d'alcool, donner un vin de 15 degrés d'alcool et de 5 degrés de liqueur.

C'est sur ce principe des mutages à l'alcool qu'est basée, depuis longtemps, la préparation des vins de liqueur. Un vin de liqueur ne peut pas titrer moins de 15 degrés d'alcool sans être menacé de fermenter encore.

Aujourd'hui, l'emploi de l'acide carbonique sous pression permet d'envisager la préparation de vins de liqueur à 12, 13, 14 degrés, sans qu'on ait besoin de les muter à l'alcool. Il suffira de laisser la fermentation s'opérer, de l'arrêter au moment opportun en laissant l'acide carbonique s'accumuler et atteindre la pression voulue pour qu'il en entre en solution la quantité correspondant à la dose mortelle pour la levure.

On effectuera plus tard les mêmes opérations qui sont pratiquées dans l'industrie des jus de raisin : soutirage isobarométrique, filtration stérilisante, mise en bouteilles aseptique.

Quand on pense que l'acide carbonique de la levure ne coûte rien, que l'alcool employé au mutage coûte 500 à 1.000 francs, plus de 2.500 francs de droits par hectolitre, on entrevoit sans peine tout l'avenir qui s'ouvre à cette pratique.

*
* *

Vins blancs liquoreux. — Le mutage à l'alcool est exclu de la préparation des vins blancs liquoreux. Il a bien fallu trouver autre chose pour conserver la liqueur : on emploie l'anhydride sulfureux. C'est la clé de la préparation des grands vins liquoreux de la Gironde, de certains vins d'Anjou, des vins blancs moelleux édulcorés par des mutés au soufre.

Beaucoup trop fréquemment, ces vins contiennent de telles quantités d'acide sulfureux libre ou combiné que des consommateurs ne peuvent le supporter et les délaissent. Il n'est pas douteux que la suppression de l'acide sulfureux ou sa réduction à une dose très faible serait un progrès considérable qui permettrait à ces vins de conquérir une clientèle bien plus étendue.

L'acide carbonique sous pression se présente comme capable de se substituer, en très grande partie, à l'acide sulfureux.

Est-il besoin d'ajouter que le collage bleu au ferrocyanure, dont j'entretenais l'Académie il y a quelques semaines, ne serait plus qu'une étape provisoire destinée à corriger les méfaits de l'acide sulfureux et qu'on pourra vraisemblablement s'en passer le jour où l'anhydride carbonique aura pu se substituer comme antiferment à l'anhydride sulfureux.

On objectera que ce dernier joue aussi le rôle d'antioxygène. L'anhydride carbonique ne le suppléera peut-être qu'en partie à cet égard ; c'est à déterminer. Mais on peut escompter d'ores et déjà une réduction de 80 % des doses d'acide sulfureux employées dans la préparation des vins blancs liquoreux.

Quelques maisons de Bordeaux commencent à pratiquer sur ces vins la filtration stérilisante et la mise en bouteilles aseptique. C'est déjà un sensible progrès. Avec l'emploi de l'anhydride carbonique, cette pratique est appelée à se généraliser.

Je me contente d'exposer ces deux nouvelles applications capitales de l'acide carbonique sous pression sans m'attarder à décrire son application à la préparation des vins mousseux et des vins ordinaires.

Au regard de la biologie générale, il est frappant de constater que la levure, par l'action de la zymase qu'elle sécrète, donne deux produits principaux de désassimilation qui peuvent l'un et l'autre entraver son action : l'alcool et l'acide carbonique.

Tandis qu'il faut 120 gr. d'alcool par litre pour empêcher la fermentation, il ne faut que 15 gr. d'acide carbonique. Tel est le fait nouveau qui a déjà, qui aura plus encore demain des applications insoupçonnées hier. Jusqu'ici, dans les industries du vin, on n'utilisait que l'alcool comme antiferment d'origine naturelle. Maintenant, grâce à un outillage adapté, on aura grand avantage à employer l'acide carbonique.

Les travaux que j'ai poursuivis sur l'action de l'alcool sur la faculté élective des levures vis-à-vis des différents sucres, et sur la sélection des divers microorganismes par l'alcool, travaux qui m'ont conduit à la pratique de la fermentation superquatre, sont à répéter en les appliquant à l'acide carbonique. Ils aboutiront certainement à des conclusions intéressantes.

Avant de quitter, non sans regrets, la Station œnologique que j'ai fondée et que j'ai dirigée pendant 40 ans, j'ai tenu à faire part à l'Académie de ces prémisses, solidement assises, de conquêtes nouvelles en œnologie. J'exprime l'espoir que mes successeurs les conduiront à bonne fin.

Lucien Semichon.

LE VIGNOBLE DE TOURAINE

L'état général du vignoble en Touraine est particulièrement satisfaisant.

Il faudrait remonter loin dans les annales viticoles pour retrouver en un commencement de juillet une apparence de récolte aussi belle par sa régularité et surtout par sa précocité.

Nous avons certainement plus de trois semaines d'avance sur une bonne année moyenne.

Les vignes de nos coteaux de Vouvray sont déjà en très gros verjus et, à moins d'événements imprévisibles, nous devons obtenir à la cueillette prochaine une qualité exceptionnelle. Nettement supérieure à celle de la récolte 1933 qui pourtant a été remarquable !

Aucune maladie, pas la moindre trace ni de Mildew, ni d'Oïdium, pas de dégâts appréciables du fait de l'Eudémis. Grâce à l'action bienfaisante du soleil, on a pu réduire tous les traitements au minimum sans dommage aucun. En 1933 à pareille époque, on comptait déjà en moyenne sept sulfatages et deux soufrages, cette moyenne est actuellement de deux sulfatages et d'un soufrage.

Les traitements contre les vers ont été encore plus restreints et on n'a guère employé d'arseniate. D'ailleurs le vol des papillons de la première génération a

été nettement moins abondant. Cette diminution très sensible est due à un hiver assez rigoureux et surtout sans doute à ce que la troisième génération d'Eudémis en 1933 n'a pu se développer normalement. Malgré tout, le nombre des papillons pris dans les pièges alimentaires au mois de mai a été encore fort important et on aurait eu à supporter très certainement de sérieuses pertes si nous n'avions pas été aussi favorisés par le temps. C'est le soleil qui nous a évité des pertes importantes. En effet, les grappes ayant 4 et 5 vers, voire davantage, n'étaient pas rares et si nous avions eu une période de pluies et de fraîcheurs comme cela arrive trop souvent dans nos contrées au moment de l'éclosion des premiers vers, l'Eudémis aurait certainement une fois de plus accompli son œuvre dévastatrice. Mais fort heureusement la fleur s'est faite rapidement dans une période de sécheresse et de chaleur exceptionnelle.

L'heureuse immunité dont nous bénéficions est certainement due également à ce que l'éclosion des premières larves s'est produite avec un retard important sur le développement habituel de la grappe.

Normalement, et ordinairement, les premiers vers apparaissent un peu avant le commencement de la floraison. Cette année, on ne les a aperçus que beaucoup plus tard, alors que les grappes étaient presque entièrement défleuries. C'est grâce à ce retard dans l'éclosion des premiers œufs et à la rapidité de l'évolution de la grappe que nous avons pu être entièrement préservés sans traitements. Il est même probable qu'une bonne partie des vers de la première génération n'aura pas pu accomplir son cycle ordinaire et aura été détruit avant d'avoir pu se chrysalider.

Il y a donc de grandes chances pour que la 2e génération soit peu importante et que nous n'ayons pas de pertes du fait de l'Eudémis.

En résumé, en perspective, une récolte sensiblement plus abondante qu'en 1933 et d'une qualité vraiment très supérieure.

Nos vignerons en seront-ils beaucoup plus heureux après la récolte ? Obtiendront-ils enfin un dédommagement mérité en rapport avec leurs travaux, leurs efforts et les pertes subies récemment ?

C'est à souhaiter. Mais cela est bien peu certain. La situation du marché des vins est telle en notre région que l'on demeure fort inquiet de l'avenir.

Affaires très calmes, pas de transactions importantes. Il reste encore dans nos caves des vins excellents qui ne partent que par très petites quantités enlevées par des particuliers. Le commerce de gros qui s'approvisionne habituellement dans nos régions ne semble pas avoir de grands besoins. Il n'offre pour nos meilleurs produits que des prix de famine et ne s'intéresse d'ailleurs momentanément qu'aux vins rouges qui deviennent rares.

Les blancs demandés sont ceux des plus petits degrés et seraient paraît-il destinés à des coupages avec des rouges.

Les pinots de la Loire même de qualité sont moins recherchés de la clientèle depuis un an ou deux. Celle-ci se porte plus volontiers vers les rouges qui jouissent d'une faveur passagère.

Cette vogue pour les vins rouges préoccupe à juste titre propriétaires et négociants de la région de Vouvray.

Dans le but de faire davantage connaître et apprécier leurs produits, viticulteurs et négociants fraternellement unis font un gros effort de publicité en faveur de nos Vouvray.

Toute une série de fêtes amusantes est prévue. Elle sera clôturée par l'érection le 16 septembre, sur une place de Vouvray, d'une statue à l'illustre Gaudissart, immortalisé par Balzac.

A cette occasion, une fête du vin de Vouvray amènera dans ce centre viticole une affluence d'amateurs et de curieux.

Pour le Comice qui doit avoir lieu le 12 août à Vouvray, la municipalité organise un concours pour le meilleur verre à vin de Vouvray, ce concours intéressant et aussi amusant reçoit l'accueil le plus favorable et le plus encourageant.

La qualité de la dernière récolte aidant, ces manifestations contribueront certainement à remettre en valeur nos bons vins blancs et à ramener sur notre centre de production avec des amateurs nouveaux nos bons clients d'autrefois et ce pour le plus grand profit de notre viticulture locale si éprouvée.

Ch. VAVASSEUR.

LE VIGNOBLE DE L'ARMAGNAC

A ce jour, 4 juillet, le vignoble de l'Armagnac est splendide. La végétation y est luxuriante, et on ne nous a signalé aucune maladie. Pas de Mildiou, pas d'Oïdium ; ni la Cochylis, ni l'Eudémis ne cause jamais de dégâts bien importants dans notre pays.

On a terminé le 4e sulfatage, et on a fait deux soufrages dont régulièrement celui de la floraison, le plus utile et le plus efficace.

La température du printemps a, d'ailleurs, favorisé les traitements cupriques. Le mois d'avril et les premiers jours de mai furent plutôt froids et secs, et les spores d'hiver trouvèrent, à leur éclosion, un milieu peu favorable. Nous savons que lorsque cette première invasion est peu importante, les suivantes sont moins dangereuses.

C'est là l'explication de l'immunité presque complète dont bénéficie le vignoble de l'Armagnac et des régions voisines. Nous savons que dans le Marmandais, en Lot-et-Garonne, la situation est aussi favorable.

Si nous passons sans dommages la période toujours dangereuse de la Saint-Jean, nous n'aurons pas trop à redouter ni Rot brun, ni Rot gris.

La floraison est terminée avec une avance de quinze jours, sans Coulure, et tout permettrait de compter sur une bonne récolte si la sortie des raisins eût été plus abondante. Mais, hélas ! elle n'a pas été bonne, et sur certains cépages, elle a été bien insuffisante.

Le Picquepoul, le plant qui produit l'Armagnac, et qui est très répandu dans les régions où on distille, est le plus régulier. La récolte y sera moyenne. Le

Jurançon blanc qui, l'an dernier, donna une récolte très abondante, ne promet qu'un rendement médiocre. Le Sémillon, que l'on trouve dans la plupart des vignobles du Condomois, est le plus mal en point : nous avons vu des tènements où les raisins étaient rares et les plaintes des vignerons y sont pleinement justifiées.

Le vignoble à vins rouges de Montastruc est plus favorisé. Le côt rouge, suivant son habitude, a un peu coulé. Mais les autres cépages promettent une récolte normale.

Ainsi, tout fait prévoir une récolte jalouse, d'une faible moyenne, mais, si le temps reste favorable, de bonne qualité.

Comme en 1933, on fera du bon vin en Armagnac.

Les cours ont suivi sur nos marchés d'Eauze, de Condom et d'Auch les mêmes variations que sur les places du Bordelais et du Midi. On vend, en Armagnac au degré barrique, 228 litres. Nous nous efforçons, depuis longtemps déjà, de faire pratiquer la vente à l'hecto. Nous avouons ne pas y réussir, malgré l'insistance de certains, qui à chaque occasion offrent au commerce à la barrique !

En octobre, dès la fin des vendanges, le cours de 8,75 le degré hecto fut pratiqué, c'était 20 francs le degré barrique, et le commerce s'assura une grande partie de la récolte, le tiers, peut-être la moitié des vins blancs. La retiraison de ces vins a été longue, et les affaires furent calmes jusqu'en mars, où une reprise de courte durée permit de revoir les mêmes prix.

En avril, la baisse survint, et nous avons connu les prix de 16 et 17 francs le degré barrique, 7 et 7,50 le degré hecto. Elle a duré jusqu'à ces derniers jours (15 juin). Brusquement on a offert 8 et 8,75 ; pour arriver au marché du 22 à Condom à 9,50 et 10 francs. La propriété un peu surprise, mais constatant une hausse continue dans le Midi, a refusé toutes les offres qui lui étaient faites. Au dernier marché du 30 à Condom, l'offre de 11 francs faite par certains négociants gascons n'a pas trouvé de contre-partie. C'était cependant 25 francs le degré barrique !

Les cours sont retombés à 10 francs. Très peu d'affaires ont été traitées.

La propriété a peut-être eu tort de ne pas accepter ces prix, mais elle avait vu que la spéculation travaillait le marché, et elle sait que toutes les surprises sont possibles lorsqu'elle est sérieusement engagée. N'oublie-t-elle pas que lorsqu'elle a atteint son but, la baisse succède aussi rapide qu'a été la hausse ?

Je crois qu'il reste peu de caves importantes à vendre.

Les cours de l'Armagnac n'ont pas suivi ceux des vins. On ne paie encore que 2.200 les eaux-de-vie de 1933 en attendant mieux. Les Rassises et les Vieilles ont toujours une vente régulière, suivant âge et origine.

E. Dubourdieu,
Président du Comice agricole de Condom et de l'Armagnac.

LE VIGNOBLE D'ALSACE

Le rapport sur la situation actuelle des vignobles alsaciens peut, ou pourrait être, très court, car la situation est résumée si on la désigne de très bonne. Les vignes d'Alsace ont profité des mois d'avril et de mai extraordinaires qui étaient chauds et sans aucune pluie. Par suite de ce beau temps continu, la végétation du vignoble a une avance d'environ 3 semaines sur la moyenne des années. La floraison, qui en 1933 ne pouvait se terminer que dans la première quinzaine du mois de juillet, a commencé cette année fin mai et s'est terminée commencement juin.

L'état de santé des vignes est excellent. Deux sulfatages jusqu'à présent ont été largement suffisants pour protéger les vignes contre toute trace de maladie. L'Oïdium a été combattu également avant d'être apparu par un épandage de soufre. Les vers des Cochylis et Eudémis eux-mêmes ne se sont montrés d'une manière dangereuse que dans des places assez rares. Ils sont combattus à la nicotine ou à l'arsenic. Toutes ces maladies et insectes nuisibles se montrent tellement peu que la Station œnologique de Colmar et les Syndicats de défense contre les ennemis des cultures, qui depuis quelques années ont organisé un service d'avertissement, n'ont eu jusqu'à présent à lancer qu'un seul appel aux vignerons.

Toutes les variétés des vignes d'Alsace sont bien garnies de grappes. Les grains, fin juin, étaient d'une grosseur de pois et s'il n'y a plus d'accident atmosphérique jusqu'à l'automne et seulement un temps moyen, on est à peu près certain d'avoir une très belle et bonne récolte.

Le rapport ne serait pas si optimiste s'il s'agissait de décrire la situation de l'agriculture. Le manque de pluie du mois de mars jusqu'à fin juin a provoqué une véritable sécheresse qui se traduit déjà par un manque de fourrage, une hausse de prix de ceux-ci et une baisse des prix du bétail. Le prix de 50 fr. pour les 100 kg. de foin est déjà dépassé.

A côté des marchés aux vins qui ont lieu annuellement au printemps à Colmar, Ammerschwihr, Ribeauvillé, Barr et Molsheim, l'Association des Viticulteurs d'Alsace ne manque aucune occasion pour faire de la propagande utile aux expositions et concours de la région. Ainsi à la première Foire-Exposition de Mulhouse, qui a eu lieu en juin à Mulhouse, ville industrielle avec environ 100.000 habitants, il a été organisé, dans le cadre d'une semaine agricole, une journée de vin très réussie avec fêtes diverses et avec une vente d'un premier choix des divers crus d'Alsace en verres et en bouteilles, qui était un des plus grands succès de la foire. A noter encore que cette journée du Vin d'Alsace a été présidée par M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin. — A. Meyer.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Etat du vignoble algérien (F. S.). — L'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification (Léon Douarche). — Concours du verre à vin de Vouvray (Ch. Vavasseur). — Les vins de la Hongrie. — Concours pour un poste de secrétaire-rédacteur de l'Office international du vin. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le soleil brûlant et le vent du Nord qui ont suivi quelques orages, ont enrayé une nouvelle attaque de Mildiou qui évoluait après les pluies orageuses des derniers jours de juin. On constate toujours des taches sur les feuilles et des grappes atteintes, mais l'invasion n'est pas dangereuse parce que l'humidité manque. Nous devons veiller tout de même jusqu'à la récolte et nous tenir prêts à effectuer des sulfatages rapides, dans le cas où des pluies importantes se produiraient.

La Pyrale, l'Eudémis, la Cochylis continuent à nous préoccuper dans notre région. Favorisé par le vent, l'Oïdium a été constaté un peu partout.

Détruire à la faucille les mauvaises herbes qui tapissent le sol de certaines vignes qu'on n'a pas pu cultiver en temps voulu, à moins, ce qui est mieux, de râcler avec des instruments spéciaux la surface du sol.

Cette année de menaces d'attaques de Mildiou, on a essayé un peu tous les composés cupriques dans notre région. L'alun a été employé par un assez grand nombre de propriétaires ; nous constaterons les résultats et les noterons.

On n'a pas pu expérimenter pratiquement le sulfure de cuivre qui, d'après M. Dulac, Chef des travaux de chimie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, serait très efficace dans la lutte contre les maladies cryptogamiques et permettrait de réduire le nombre de traitements. Une communication sur les effets du sulfure de cuivre a été faite à l'Académie d'Agriculture par M. Dulac.

La végétation des vignes est arrêtée en ce moment, ce qui fait que les extrémités seront moins sujettes aux attaques du Mildiou.

Il est utile de cultiver souvent les jeunes plants, qui pourraient se dessécher avec la chaleur de l'été. Surveiller en même temps les greffes de l'année, pour supprimer les drageons ou « repousses », capables d'étouffer les pousses des greffons.

Le moment est propice pour détruire le chiendent, plante très nuisible. On obtient de meilleurs résultats pour sa destruction en ce moment qu'en automne, où les pluies favorisent la reprise des brindilles laissées en terre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Après un mouvement d'achats actif dans la première quinzaine de juin, et une hausse provoquée par les menaces d'invasion de maladies cryptogamiques, la spéculation qui s'était produite a eu des craintes ces derniers jours de beau temps et a jeté sur le marché à la revente, une certaine quantité de vins non retirés. Ces vins étant revendus au prix d'achat, il s'est produit un ralentissement dans les affaires au cours des derniers marchés. Les prix se maintiennent tout de même de 110 à 120 francs, pour les vins de 9 à 11 degrés.

Dans les marchés de Béziers, Nîmes, Montpellier de la semaine dernière, les affaires ont été nulles, soit en vins de 1933, soit comme ventes sur souches à la propriété. Il est vrai que peu de vin reste à vendre chez les viticulteurs.

Beaucoup de wagons-réservoirs sont en chômage en ce moment dans les gares ou les parçs, ou se louent simplement 0 fr. 50 par hecto-voyage, ce qui n'est pas rémunérateur pour les propriétaires de matériel roulant.

Le vin de la résolte 1933 s'écoulera certainement avant les vendanges, ce qui permettra de débuter dans de bonnes conditions à la récolte prochaine.

Dans notre région, on récrimine contre le tarif spécial des vins en fûts de provenance algérienne, que les Compagnies de chemins de fer veulent faire homologuer.

D'après le nouveau barême, les vins d'Algérie bénéficieraient d'une remise d'environ 70 francs par tonne, expédiés de Sète, Marseille, Port-Vendres sur Paris et ses environs.

Il n'est tout de même pas juste que nos vins, récoltés dans la région méridionale, paient plus cher que les vins d'Algérie pour un même parcours, expédiés

dans les mêmes conditions, et nous comprenons le mécontentement de nos compatriotes.

Les Compagnies de chemins de fer ont probablement voulu faire passer par les ports de la Méditerranée les vins en fûts qui vont par mer et à prix réduits jusqu'à Rouen et Le Havre, d'où ils sont expédiés à Paris dans des péniches, ce qui fait que les chemins de fer ne participent aucunement au transport de ces vins. Il est donc intéressant pour les Compagnies d'attirer à elles le trafic des vins d'Algérie, en faisant des conditions spéciales ; mais nous demandons que nos vins du Midi bénéficient des mêmes conditions, sans toutefois exiger un poids minimum de 7.000 klogr. pour des vins en fûts. La suppression de cette limite de base faciliterait l'écoulement d'une partie des vins de la propriété, par les viticulteurs eux-mêmes, à leurs parents, amis et connaissances habitant la région parisienne.

Nous demandons dès maintenant qu'on s'organise pour la vente des raisins de table. Le transport de ces raisins a une grande importance, soit comme soins, soit comme rapidité de transport, soit comme prix de transport.

Il faut porter sur les marchés des acheteurs une marchandise saine bien présentée et de façon que le prix de transport ne double pas le prix d'achat de la marchandise à la propriété. Il ne suffit pas de dépenser beaucoup d'argent pour la propagande de la consommation du raisin, fruit bienfaisant pour la santé des enfants et des grandes personnes. Il faut présenter ce fruit d'une manière appétissante et à un prix abordable.

Ce sont toutes ces conditions que l'organisme des stations uvales doit chercher à réaliser. Nous avons dit et nous maintenons, exprimant ainsi l'opinion du gros public que nous entendons raisonner, que jusqu'ici les stations uvales n'ont pas d'importance qu'elles devraient avoir et ne sont pas organisées comme elles devraient l'être. Est-ce parce qu'à la tête, au lieu de mettre des hommes de métier et de profession, on a mis des politiciens et surtout un homme politique de parti qui veut s'occuper de tout pour qu'on parle de lui sur les journaux politiques ? — E. F.

Etat du Vignoble algérien. — La pluviométrie a accusé en Algérie, au cours de l'année 1933-1934, des chiffres de 20 à 25 % supérieurs à ceux de la moyenne.

Au printemps 1934, les basses températures de l'air et du sol gorgé d'eau ont été la cause d'un retard de plus de 15 jours au débourrement de la vigne. Les bourgeons, éclos irrégulièrement au commencement d'avril, étaient volumineux, arrondis et prometteurs d'une sortie généreuse. Sous l'action de quelques journées ensoleillées, la végétation était luxuriante, mais les tissus, très tendres, faisaient présager une grande réceptivité de la vigne aux maladies cryptogamiques.

En fin avril, on a constaté quelque peu d'Oïdium et de Pourriture blanche très voisine de la Pourriture grise (*Botrytis cinerea*). Cette Pourriture blanche s'était déjà montrée dans des années à printemps très humide (1904, 1921). Cette fois, elle s'est surtout produite de l'empâtement des sarments jusqu'au niveau des greffes, alors que précédemment c'était à partir de celles-ci et au-dessus qu'elle se manifestait. La chute des rameaux atteints a été la conséquence de cette maladie. Aucun remède efficace n'est à préconiser, un bon soleil et du temps sec sont le meilleur des traitements ; hâtons-nous d'ajouter que les dégâts ont été localisés (bas-fonds).

Le premier grand vol de l'Eudémis a eu lieu le 20 avril, avec un retard d'une dizaine de jours sur la normale, les prises faites n'ont accusé qu'un nombre restreint de papillons.

Vers la mi-mai, on a constaté une première attaque généralisée de Mildiou, mais sans gravité, parce qu'elle a été arrêtée par un siroco court et bienfaisant. L'Oïdium, par contre, s'est montré tenace, surtout dans les terrains bas du littoral.

La floraison s'est produite avec une quinzaine de jours de retard. Ainsi que c'était à prévoir, en raison de la végétation exubérante des pampres, la coulure

s'est produite non seulement sur les cépages qui y sont sujets, tels que le Grenache, la Clairette de Provence, etc. — mais encore sur le Cinsaut, le Carignan, l'Aramon, le Grand Noir de la Calmette, etc. Les vides causés dans les grappes par l'absence des grains ne seront pas comblés par la grosseur que pourraient acquérir ceux-ci, même si les conditions météorologiques étaient favorables à leur parfaite évolution ; or, il faut toujours compter sur les méfaits du siroco.

Les chenilles d'Eudemis de la première génération sont rares, comme l'étaient les papillons dont elles provenaient. On a signalé, dans la région orientale de l'arrondissement de Mostaganem, une invasion sérieuse de chenilles de Pyrale, que l'on combat à l'aide de bouillies cupro-arsénicales, comme on le fait pour celles de l'Eudémis.

Dans la deuxième semaine de juin, malgré des sulfatages répétés, des ondées nombreuses et un temps chaud et lourd ont provoqué de violentes attaques de Mildiou sur les feuilles et même sur les raisins (Rot gris). Le mycelium progresse rapidement, à la faveur de journalières rosées très abondantes et du temps brumeux qui a succédé aux pluies. La lutte est rendue plus pénible par la raréfaction de la main-d'œuvre qui a déserté les chantiers viticoles pour faire les moissons. Les attaques de Mildiou et d'Oïdium se succèdent presque sans interruption.

Le grand vol de la deuxième génération d'Eudémis s'est produit le 20 juin. La densité de l'invasion est plutôt faible, heureusement.

5 juillet. F. S.

L'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification (1). — En ce qui concerne l'enquête dont l'Office a été chargé relativement aux expériences et documentation, tant au point de vue technique qu'au point de vue hygiénique et médical sur le ferrocyanure de potassium en vinification, voici les réponses que nous avons reçues :

France. — Le ministère de l'Agriculture estime qu'il convient d'aboutir sur ce point à une réglementation générale de tous les Etats. Mais en raison de l'importance que présente ce traitement au point de vue hygiénique, l'avis des spécialistes doit être unanime et de nouveaux travaux lui paraissent encore nécessaires. Il a enregistré l'avis favorable donné au flottage bleu par M. Sémichon (C. R. Académie d'Agriculture, n° 6, 1934), mais il ne croit pas qu'il soit opportun, en présence de conclusions contradictoires des œnologues autorisés, de modifier sur ce point la législation en vigueur.

Il n'est pas douteux que le commerce en vins et de nombreux syndicats viticoles en France ont, ces temps derniers, donné leur adhésion à l'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification.

Mais M. Filaudeau, directeur du Laboratoire central du ministère de l'Agriculture, n'en maintient pas moins toutes ses réserves, qu'il formule de la façon suivante :

Le décret du 19 août 1921 n'a pas rangé parmi les pratiques licites le traitement des vins par le ferrocyanure de potassium. A l'heure actuelle, ce traitement est donc formellement interdit en France. Cette réglementation a été plusieurs fois confirmée par la jurisprudence.

En ce qui concerne une modification du décret du 19 août 1921 sur ce point, l'innocuité de la pratique étant encore, quoiqu'en pensent certains, discutable, l'Administration estime qu'elle ne pourrait être envisagée qu'après un avis favorable du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et de l'Académie de médecine. C'est à ces deux hautes Assemblées que doit revenir le dernier mot dans une question qui intéresse au premier chef l'hygiène publique.

En *Algérie*, M. Charles Bonnard, chimiste œnologue à Alger, nous a fait connaître qu'il a employé le ferrocyanure en Algérie depuis 1915 et qu'il a traité, de 1915 à 1925, plus de un million d'hectolitres de vin au ferrocyanure. Il a été par la suite empêché de continuer en raison de la réglementation actuelle.

D'autre part, M. Bonnard indique que, chez aucun de ses clients, il n'a en-

(1) Rapport à la 14e session du Comité de l'Office international du vin, 29-30 juin 1934.

tendu parler d'accidents dus au ferrocyanure et il ajoute que le ferrocyanure n'étant pas un toxique, il ne peut pratiquement pas y avoir d'accidents ; il reconnaît toutefois que l'emploi du ferrocyanure doit être réglementé.

M. Bonnard déclare que l'emploi du ferrocyanure en vinification est de plus en plus répandu et pratiqué plus ou moins ouvertement ; c'est pourquoi il estime qu'il serait préférable de l'autoriser nettement sous un contrôle sérieux. Il n'y a d'ailleurs pas de sanction à cette défense, car, toujours d'après M. Bonnard, dans un vin convenablement traité, il ne reste aucune trace de l'emploi de ferrocyanure et aucun chimiste ne peut affirmer qu'un vin a été traité au ferrocyanure à moins qu'il n'y trouve un excès dudit produit.

Palestine. — Il ne semble pas exister en Palestine de loi interdisant l'emploi du ferrocyanure de potassium en œnologie. Il y a quelques années, on s'en servait pour combattre certaines casses des vins, cependant depuis quelque temps on avait renoncé à l'employer. Mais des chimistes qui avaient eu l'occasion d'en contrôler les effets s'en étaient plutôt trouvés satisfaits et étaient enclins à en préconiser l'emploi.

On a recommencé, ces temps derniers, à employer le ferrocyanure pour remédier à la casse des vins blancs et on a été satisfait des résultats obtenus.

Tchécoslovaquie. — La loi sur le vin qui énumère les moyens dont l'emploi est licite en œnologie, n'a pas prévu l'application du ferrocyanure de potassium, alors que l'emploi est interdit. Dans le projet d'une nouvelle loi sur le vin, l'emploi du ferrocyanure sera permis sous un strict contrôle officiel. Ce changement d'avis est causé par les résultats brillants de nombreux essais scientifiques et pratiques avec ce mode nouveau de la clarification du vin. On apprécie la valeur du ferrocyanure de potasse comme clarifiant qui est digne d'être protégé. Le contrôle sévère de ce système par les Instituts viticoles paraît toutefois indispensable en raison des dangers possibles pour la santé publique et pour la qualité du vin traité.

Tunisie. — L'emploi du ferrocyanure de potassium étant interdit dans les vinifications tunisiennes, la Tunisie ne possède aucune documentation sur cette question.

*
* *

Nous vous soumettrons, au fur et à mesure qu'elles nous parviendront, les réponses des autres pays viticoles.

Il semble cependant que, depuis l'enquête de l'an dernier dont nous vous avions annoncé les résultats à votre Session de décembre 1933, aucune modification n'est intervenue, ni dans la législation, ni dans les usages des divers pays en ce qui concerne l'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification.

Maroc. — L'emploi du ferrocyanure de potassium pour la clarification des vins blancs présente un intérêt incontestable.

Il n'existe pas d'autre remède à la casse ferrique.

Son emploi nécessite, toutefois, une analyse précise et un dosage méticuleux pour éviter un excédent de réactif. C'est pour cette raison que la plupart des législations — la législation marocaine notamment — se refusent à en admettre l'usage parmi les pratiques œnologiques licites.

Une question se pose cependant : n'est-il pas préférable d'en autoriser l'emploi sous réserve d'un contrôle sévère par les Laboratoires d'Etat ?

Certains viticulteurs ou certains commerçants peu scrupuleux n'hésitent pas, en effet, à utiliser le ferrocyanure malgré l'interdiction de la loi ; l'opération faite sans contrôle aucun ou grâce à l'aide de spécialistes de la fraude, n'est-elle pas dans ce cas beaucoup plus dangereuse pour la santé publique qu'une opération contrôlée par des chimistes officiels ?

Le directeur du Laboratoire de Chimie et de Toxicologie à l'Institut d'hygiène de Rabat estime que l'emploi du ferrocyanure peut être autorisé dans les conditions suivantes : les échantillons des vins atteints de casse ferrique seraient présentés à un Laboratoire qui déterminerait si ces vins ont réellement besoin d'être traités et dans quelles conditions, c'est-à-dire à quelle dose.

Les échantillons des vins traités devraient être ensuite soumis à un deuxième examen avant la mise en vente. Ce double contrôle assurerait ainsi toute sécurité à l'État et au consommateur.

Il est bien évident toutefois que le Maroc ne saurait modifier la législation actuellement en vigueur si les pays gros producteurs de vins, la France notamment, restent opposés à l'emploi du ferrocyanure de potassium.

Roumanie. — La loi roumaine ne permet pas l'emploi de cette pratique et l'opinion publique est rebelle à l'emploi de telles substances, qui peuvent donner certains avantages au commerce en gros, mais qui ne sont pas à la portée de tous et qui peuvent être dangereuses. Il existe assez de procédés et de moyens pratiques qui peuvent faire obtenir des variétés bonnes et bien soignées des vins irréprochables.

Il faut pouvoir assurer au consommateur que le vin qu'il consomme n'a subi aucune pratique qui puisse le dénaturaliser ou le rendre dangereux.

Yougoslavie. — Notre loi sur les vins autorise l'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification, toutefois sous des conditions strictement définies, à savoir : que la Station œnologique compétente trouve cet emploi nécessaire et inévitable, qu'elle détermine la dose à employer et l'envoie elle-même au propriétaire sous forme de produit chimiquement pur et qu'après l'opération exécutée par ses experts ou d'après ses instructions, elle contrôle la constitution chimique et le goût du vin clarifié. Dans ces conditions, l'emploi du ferrocyanure s'est montré absolument inoffensif au point de vue hygiénique ; d'autre part, dans les cas où il est tout indiqué, ce moyen donne des résultats qui ne peuvent être obtenus par aucun autre procédé, et il y a chez nous des régions, surtout le Banat méridional, où le ferrocyanure de potassium représente l'unique moyen pour redonner aux vins troubles leur valeur marchande. — Léon Douarche, *directeur de l'Office International du Vin.*

Concours du verre à Vouvray. — A l'occasion du Comice qui doit avoir lieu le 12 août, la municipalité de Vouvray a décidé d'organiser un concours à l'effet de créer un verre spécial pour le vin de Vouvray.

Ce concours est placé sous le haut patronage de la Chambre de Commerce de Tours, de la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire, de la Presse, et des Sociétés départementales suivantes : Comices ; Union Vinicole des Propriétaires, Syndicat du Commerce en gros des Vins et Spiritueux, Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres, Syndicat d'Initiative, Syndicat Régional des Hôteliers et Restaurateurs de la Vallée de la Loire, Chambre syndicale des Limonadiers, Restaurateurs et Débitants, des municipalités des communes appartenant au territoire délimité de Vouvray, du Syndicat des Vins Mousseux de Vouvray, du Syndicat Agricole et Viticole de Vouvray, du Syndicat de Défense des Vins de Vouvray et du Syndicat d'Initiative de Vouvray.

Le but de ce concours est de choisir, parmi les modèles soumis, le meilleur type de verre pour le vin de Vouvray, verre pratique, solide, peu coûteux et de forme élégante, d'une contenance d'environ 10 centilitres.

Ce concours est ouvert dans toute la France et sont conviés à y prendre part : les verriers, décorateurs et artistes spécialisés, les professeurs et élèves des Ecoles des Beaux-Arts de Paris, Bordeaux, Nantes, Lyon, Nancy, Dijon, Tours, etc. et toutes personnes susceptibles de s'intéresser à l'établissement de notre verre idéal pour le Vouvray.

Chaque concurrent devra fournir une maquette ou un dessin, grandeur nature.

Pour que la personnalité des concurrents soit complètement inconnue du jury, une légende (référence) inscrite sur chaque projet sera reproduite sur une enveloppe fermée portant le nom de l'auteur. Ces enveloppes ne seront décachetées qu'après les décisions prises par le jury et le classement établi.

Le classement sera décidé par vote secret, les suffrages étant exprimés par un nombre de points allant de 0 à 20 pour chacune des qualités recherchées qui sont les suivantes :

1° Elégance ;

2° Forme la mieux appropriée au développement et à l'appréciation du bouquet ;

3° Forme la meilleure pour le développement et la tenue de la mousse ;

4° Rusticité, solidité ;

5° Réalisation facile.

Les personnes désirant prendre part au concours sont invitées à adresser leur adhésion à la mairie de Vouvray avant le 15 juillet. Les projets devront parvenir à la mairie de Vouvray au plus tard le 4 août

Une exposition des maquettes et dessins de tous les projets mis au concours est prévue dans les locaux du Syndicat de Défense des Vins de Vouvray du 5 au 10 août.

La maquette choisie par le jury restera la propriété exclusive du Comité du verre de Vouvray.

Ce concours sera gratifié d'un certain nombre de prix en espèce et en nature (les prix en espèces seront de 500, 300, 150 et 50 francs).

Les vins de la Hongrie. — A l'occasion du XVI^e^ Congrès international d'Agriculture tenu à Budapest est paru dans l'édition du grand journal vinicole hongrois, les *Boraszati Lapok* (Budapest Uelloei ut 25) un magnifique album de presque 100 pages, avec plus de 200 illustrations et gravures et descriptions des plus renommées contrées viticoles de la Hongrie. L'album contient les dates historique, statistique, etc. de la viticulture hongroise. L'album paraissait en langue française et allemande.

Cette belle édition, tirée sur le meilleur papier et une ravissante couverture en chromo, est envoyée gratuitement à toutes les personnes qui la désirent, par l'administrateur des *Boraszati Lapok*. On est prié seulement d'ajouter à la lettre de demande 4 francs français ou 0,80 fr. suisses ou leur contrevaleur en autre monnaie pour les frais d'affranchissement et emballage de la brochure.

Concours pour un poste de secrétaire-rédacteur à l'Office International du Vin. — Un poste de secrétaire-rédacteur à l'O. I. V. est mis au concours sur titres.

Les candidats devront s'inscrire au siège de l'O. I. V., 1, place du Palais-Bourbon, à Paris (7^e^), avant le 30 octobre, dernier délai, en faisant parvenir un relevé détaillé de leurs titres et un curriculum vitae.

Les candidats devront appartenir à l'une des nations actuellement adhérentes à l'Office, sauf la France. Savoir :

Allemagne, Autriche, Bulgarie, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Portugal, Roumanie, Yougoslavie.

Les candidats auront à justifier de la connaissance approfondie de la langue française, notamment au point de vue de la rédaction ; ils devront en outre posséder au moins deux autres langues vivantes, parmi les suivantes : l'allemand, l'anglais, l'espagnol et l'italien.

Le traitement de début est de 17.500 fr. français, avec avancement tous les 3 ans aux échelles suivantes :

2.500 fr. français d'augmentation jusqu'à ce que le maximum fixé de 35.000 francs français soit atteint.

En outre, une indemnité de résidence de 3.000 fr. français est prévue pour chaque fonctionnaire de l'Office et une indemnité éventuelle de charges de famille de 900 francs français par an et par enfant.

Bibliographie

Léon Binet, professeur à la Faculté de médecine de Paris : *Nouvelles scènes de la vie animale* (1 volume de 174 pages de la Nouvelle Revue Française. Guillemard, 43, rue de Beaune, Paris. 12 fr.).

M. L. Binet vient d'ajouter un nouveau volume à celui des Scènes de la vie animale. Ce sont des pages des plus attrayantes à la lecture que l'on lit comme un roman d'aventures, écrit dans un style choisi et captivant. Ce sont de petites historiettes scientifiques mettant en relief les particularités physiologiques exactes de la vie animale et relevant des déductions utiles à l'homme, à la physique et à la pathologie humaines, comme l'anaphyllaxie. C'est un livre à lire et qui instruit agréablement. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au dessus ; 10°, 145 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.400 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.000. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 200 à 300 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 75. Blancs de blancs, 8 fr. 75 à 9 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (9 juillet 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 105 à 112 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 112 à 115 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 120 à 135 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré ; Trois-six B. G., 450 fr. ; trois-six de marc, 435 à 440 fr. Eau-de-vie de marc, 430 à 435 fr.

Montpellier (10 juillet). — Vins rouges 1933, de 8° à 10°, de 105 à 120 fr. ; de 10° à 11°, de 115 à 125 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit de vin à 86°, 470 à » fr. ; Marc à 86°, 450 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 440 fr.

Béziers (4 juillet). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (8 juillet). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 12°, 11 fr. » à 12 fr. le degré.

Perpignan (6 juillet). — Vins de 8°5 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. » Chambre de commerce).

Carcassonne (6 juillet). — De 8°5 à 12°, de 11 fr. 25 à 12 fr. 75 le degré.

Narbonne (10 juillet). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 132 fr. » le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 69 fr. à 85 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 85 fr. à 101 fr.; avoines, 52 fr. » à 57 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 110 à 120 fr., du Midi, 60 à 110 fr.; de Bretagne, de 50 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 218 fr. 50 à 219 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 18 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 18 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. » — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 200 à 300 fr. — Pêches, 150 à 450 fr. — Groseilles, 140 à 200 fr. — Abricots d'Espagne, de 150 à 400 fr. — Cassis, 250 à 350 fr. — Framboises, 400 à 650 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Melons de Nantes, 12 à 14 fr. la pièce. — Laitues, de 31 à 125 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates, de 180 à 230 fr. — Choux-fleurs, 125 à 350 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Haricots verts, 200 à 300 fr. — Artichauts du Midi, 25 à 70 fr. — Radis, 20 à 60 fr. — Petits pois, 20 à 70 fr. — Fèves de Paris, 50 à 90 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.